

QuickStart

V2830 / V2830

Features of Your FoodSaver® Appliance

- **A** Accessory Hose
- **B** Accessory Hose Storage
- **C** Flip-up Release Button
- **D** Touchpad Control Panel
- **E** Easy-lock Latch
- **F** Pen Storage
- **G** Roll Storage Compartment
- **H** Bag Cutter and Cutter Bar
- **I** Easy-clean Drip Tray
- **J** Vacuum Channel
- **K** Foam Gasket
- **L** Extra-wide Sealing Strip

For important safety information and helpful tips, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide* included in your kit. Questions? Visit us at **www.foodsaver.com** or call 1-877-777-8042 (U.S.) or 1-877-804-5383 (Canada). Get tips on vacuum packaging and order FoodSaver® accessories.

Features

Features

Advanced Design™ Features

The user-friendly control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver® Advanced Design™ Vacuum Packaging System, and the touchpad design allows you to easily wipe it clean.

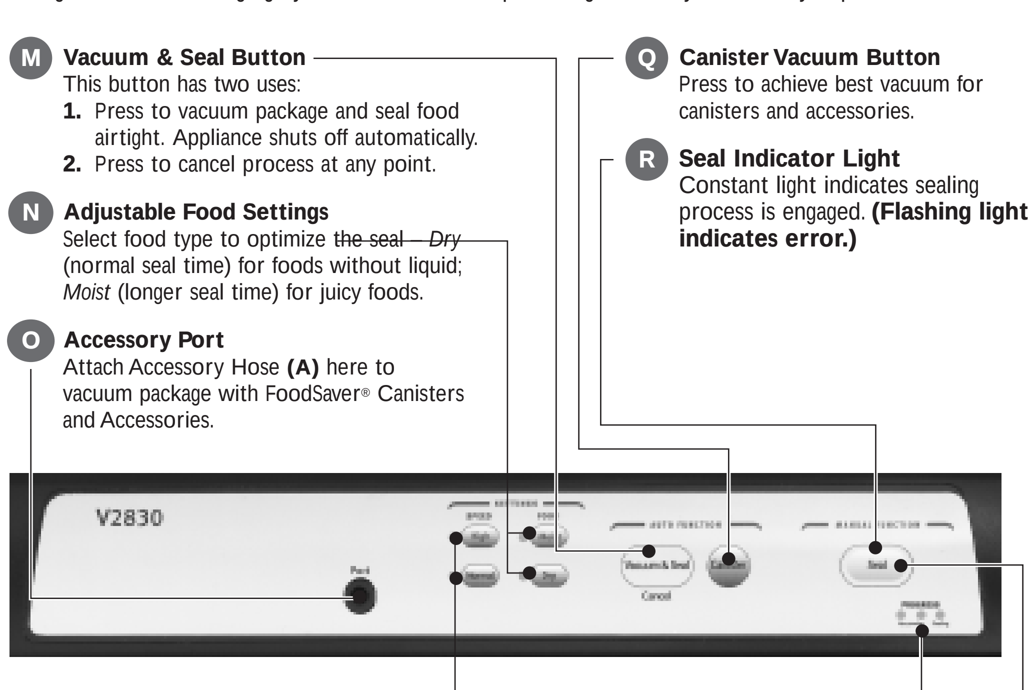
M Vacuum & Seal Button
This button has two uses:
1. Press to vacuum package and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
2. Press to cancel process at any point.

N Adjustable Food Settings
Select food type to optimize the seal – *Dry* (normal seal time) for foods without liquid; *Moist* (longer seal time) for juicy foods.

O Accessory Port
Attach Accessory Hose **(A)** here to vacuum package with FoodSaver® Canisters and Accessories.

Q Canister Vacuum Button
Press to achieve best vacuum for canisters and accessories.

R Seal Indicator Light
Constant light indicates sealing process is engaged. **(Flashing light indicates error.)**



P Two Speed Settings
Select speed to optimize vacuum – *Normal* for average-sized bags, canisters and all accessories; *High* for larger-sized bags and canisters.

S Progress Lights
Show progress of vacuum and seal process. All three lights shut off when the full process is finished.

T CrushFree™ Instant Seal Button
This button has three uses:
1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on Mylar bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

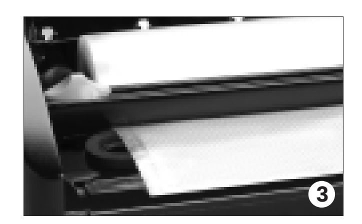
Flip-up Storage

The V2830 model flips upright for convenient, space-saving storage. See Tips section for detailed flip-up directions.

Getting Started

*Registering your appliance is quick and easy at **www.foodsaver.com**. If you register on our website, you will have the opportunity to receive special bag and accessory introductory offers. Refer to the registration card in the box.*

How to Make a Bag from a FoodSaver® Roll




Place Bag Material on Sealing Strip



Close and Latch Lid

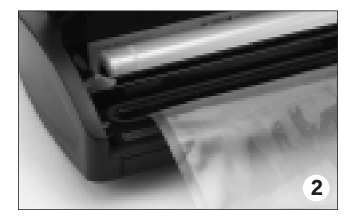


Press Seal Button

1. Open appliance lid and place roll into Roll Storage Compartment **(G)**.
2. Lift up Bag Cutter Bar **(H)**.
3. Pull bag material to the outer edge of the Sealing Strip **(L)** and lower the Cutter Bar.
4. Close and lock the lid using the Latch **(E)**.
5. Press Seal Button **(T)**.
6. When Progress Lights **(S)** turn off, sealing is complete. Unlock Latch and lift lid.
7. You now have one sealed end and need to cut the bag to the length you need. Pull out enough bag material to hold item to be vacuum packed, plus 3 inches.
8. Gently press and slide Bag Cutter across the length of the roll.

Now you are ready to vacuum package with your new bag (see below).

How to Vacuum Package with FoodSaver® Bags



Place Bag in Vacuum Channel



Close and Latch Lid



Press Vacuum & Seal Button

1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel **(J)**.
3. Close lid and use Latch **(E)** to lock.
4. Press appropriate Food Setting Button **(N)** – Choose *Moist* for juicy foods or *Dry* for foods without liquid. Appliance will default to *Dry* setting after each use.
5. Press appropriate Speed Setting Button **(P)** – Choose *Normal* for average-sized bags, canisters and all accessories; or *High* for larger-sized bags and canisters. Appliance will default to *Normal* speed after each use.
6. Press Vacuum & Seal Button **(M)** to begin automatic vacuum and sealing process.
7. When Progress Lights **(S)** turn off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See *FoodSaver® Reference Guide* for food safety tips.)

Note: Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store the appliance with the Latch halfway to secure for storage.

Tips for Successful Vacuum Packaging

*For more usage tips and safety information, please refer to the FoodSaver® Reference Guide or visit our website at **www.foodsaver.com**.*

Tips on Sealing a Bag

Make sure appliance lid is securely latched. When making a bag from a roll, place bag material on Sealing Strip **(L)**, close lid and make sure to use the Latch **(E)** to lock lid. Then press Seal Button **(T)**.

Prevent moisture or liquid from being pulled into the Vacuum Channel (J) or trapped in the seal. Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum packaging, or place a folded paper towel between food and end of bag to absorb excess liquids. Just be sure to leave at least 3 inches between paper towel and end of bag so that bag seals properly with paper towel inside.

Make sure appliance has time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will not operate to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

Tips on Removing Air from a Bag

Make sure appliance lid is securely latched. When vacuuming and sealing a bag, make sure the Latch **(E)** is in the locked position.

Check for wrinkles in the bag along the Sealing Strip (L). Wrinkles in seal may cause leakage and allow air to come back into bag. Check for wrinkles in bag along Sealing Strip before closing lid and vacuum packaging. If you find wrinkles after sealing bag, simply cut bag open and vacuum package again.

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following: If vacuum packaging with a bag, make sure open end is placed down inside Vacuum Channel **(J)** and make sure Accessory Hose **(A)** is not attached. If vacuum packaging with an accessory, check Accessory Hose in appliance lid and in accessory to ensure a tight fit.

Tips on Storage

To utilize flip-up storage:

1. Close the lid.
2. Turn Latch **(E)** *halfway* to secure for storage (the halfway position locks appliance lid for storage without compressing the foam gasket and creating unnecessary wear and tear).
3. Push and hold Release Button **(C)** on the right side of appliance.
4. Raise the front of appliance until it is in the upright position and clicks.
5. Let go of the Release Button.
6. When ready to use again, press Release Button and lower front of appliance.







FoodSaver® Accessories

Accessories include FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters, Universal Lids, Jar Sealers and Bottle Stoppers.

How to Prepare FoodSaver® Accessories for Vacuum Packaging

1. Always leave at least one inch of space between contents and rim.
2. Wipe rim of canister, container or bottle to ensure it is clean and dry.
3. Place lid on canister or container, or place stopper in bottle.
4. For accessories with a large knob on lid, turn knob to **Vacuum**. Vacuum package using instructions below. When vacuum process is complete, turn knob to **Closed** before removing Accessory Hose **(A)**.
5. For accessories without a large knob on lid, vacuum package using instructions below.

How to Vacuum Package with FoodSaver® Accessories

1. Prepare container according to FoodSaver® Accessory Guidelines above.
2. With lid closed, insert one end of Accessory Hose **(A)** into Port **(O)** on appliance. Insert other end into port on accessory. Twist black tab while inserting to ensure a tight fit.



Insert Accessory Hose into Port

3. Lock the Latch **(E)** on side of appliance before vacuuming.
4. If vacuum packaging in a large canister, push *High* Speed Setting **(P)** Button.
5. Push the Canister Vacuum Button **(Q)**. Motor will run until vacuum process is complete.
6. When motor turns off, gently twist and remove Accessory Hose from accessory and appliance. Unlock Latch.
7. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move.

Note: For important tips on using accessories with different foods, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide.*

How to Open FoodSaver® Accessories after Vacuum Packaging

FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters (without large knob on lid)

To release vacuum and open, push gray rubber button on lid.

Quick Marinators (with large knob on lid) and Universal Lids

To release vacuum and open, turn knob on lid to **Open**.

FoodSaver® Jar Sealer with Mason Jars

For use with Ball® and Kerr® brand Mason jars. To release vacuum and open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum.

IMPORTANT: Do NOT use screw bands when vacuum packaging jars.

FoodSaver® Bottle Stoppers

To release vacuum and open, simply pull up on Bottle Stopper.

Tips for Successful Vacuum Packaging

(continued)

General Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into Vacuum Channel **(J)**, clogging the pump and damaging your appliance. To prevent this, follow these tips:
   - **a.** *For moist and juicy foods such as raw meats:* Freeze first and avoid over filling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, but below seal area, before vacuum packaging.
   - **b.** *For soups, sauces and liquids:* Freeze first and avoid over filling bags. Or, use a canister in refrigerator.
   - **c.** *For powdery or fine-grained foods:* Avoid over filling bags or use a canister. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.
   - **d.** If your appliance features a Drip Tray **(I),** empty after each use.
4. To avoid over filling, always leave at least 3 inches of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in a seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat along Sealing Strip **(L)** before you close lid.
7. If you are unsure your bag was sealed properly, simply reseal bag about ¼ inch above first seal.
8. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or Mason jar instead of a bag.
9. When using accessories, remember to leave one inch of space at top of canister or container, and make sure to lock Latch **(E)** before vacuuming. Unlock the Latch when finished.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See pages 2-3 of *FoodSaver® Reference Guide* for more information.
11. If appliance does not function, check to make sure the Latch **(E)** is in the locked position.
12. If storing appliance horizontally, make sure the Latch **(E)** is in the unlocked position. If storing appliance vertically, lock the Latch halfway, to the store position. Make sure Drip Tray **(I)** has been emptied before storing vertically.

Printed in China.

Item # T000-03520-033 (03/08) V2830
Item # T000-03510-033 (03/08) V2820



Guide rapide

V2830 / V2830

Caractéristiques du soude-sac FoodSaver^MD

A Tuyau à accessoires

B Rangement pour tuyau à accessoires

C Touche de déblocage de levée

D Tableau de commande tactile

E Loquet pratique

F Porte-stylo

G Logement pour le rouleau

H Coupe-sac et barre de coupe

I Ramasse-gouttes facile d'entretien

J Canal d'aspiration

K Joint en mousse

L Très large bande de soudure

Renseignements de sécurité importants et conseils pratiques : consultez le *Guide de référence FoodSaver^MD* fourni avec l'ensemble. Des questions ? Visitez **www.foodsaver.com** ou bien appelez le 1 877 777-8042 aux États-Unis, le 1 877 804-5383 au Canada. Vous pourrez obtenir des conseils judicieux d'emballage sous vide et commander les accessoires FoodSaver^MD dont vous avez besoin.

Caractéristiques

Caractéristiques évoluées Advanced Design[MC]

Avec le tableau de commande convivial, vous profitez en toute simplicité des avantages que présente cet appareil d'emballage sous vide FoodSaver[MD]. Le tableau de commande tactile se nettoie d'un coup de chiffon.

M Touche de vide et de soudure
Cette touche remplit deux fonctions:
1. Pressez-la pour faire le vide, sceller hermétiquement le sac puis arrêter automatiquement l'appareil.
2. Annule le processus sur-le-champ.

N Réglage du type d'aliment
Optimise la soudure – «*Dry*» (sec, soudure normale) pour aliments secs; «*Moist*» (soudure prolongée) pour aliments juteux.

O Port accessoire
Vous y fixez le tuyau à accessoires **(A)** pour emballer sous vide avec les contenants et les accessoires FoodSaver[MD].

Q Touche de mode contenants
Aide à obtenir l'évacuation optimale de l'air avec contenants et accessoires.

R Voyant de soudure
Ce voyant qui luit continuellement est signe de soudure.
(Son clignotement signalerait une erreur.)

P Deux réglages de vitesse
La vitesse choisie optimise l'évacuation de l'air – «*Normal*» convient aux sacs et contenants de grandeur moyenne ainsi qu'à tous les accessoires, alors que le réglage «*High*» est destiné aux sacs et aux contenants de plus grande taille.

S Voyants de déroulement
Montrent la progression du vide et de la soudure. Les trois voyants s'éteignent quand le processus est entièrement terminé.

T Soudure instantanée CrushFree[MC]
Cette touche remplit trois fonctions:
1. Pressez-la, elle interrompt l'aspiration de l'air sur-le-champ et commence à souder le sac. Ceci empêche d'écraser les denrées fragiles – le pain, les biscuits ainsi que les pâtisseries, par exemple.
2. Pressez-la, elle permet de souder l'extrémité des sacs sur mesure faits à partir des rouleaux FoodSaver[MD].
3. Pressez-la et elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (de croustilles, par ex.) et conserve la fraîcheur du contenu.

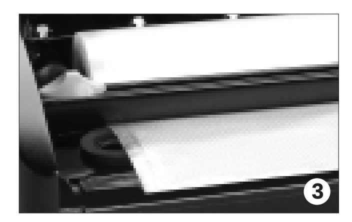
Rangement vertical

Le soude-sac V2830 peut se ranger à la verticale pour prendre moins de place. Voyez comment procéder à la section des conseils pratiques.

Mise en marche

*Enregistrer l’appareil à **www.foodsaver.com** est facile, et quand vous utilisez notre site Web pour le faire, vous êtes admissible à certaines offres de sacs et accessoires de lancement. Voyez la carte d’enregistrement incluse dans l’emballage.*

Fabrication d’un sac FoodSaver[MD] sur mesure




Placez la pellicule sur la bande de soudure



Fermez et verrouillez le couvercle



Pressez la touche de soudure

1. Ouvrez le couvercle de l’appareil et placez un rouleau dans le logement qui lui est destiné **(G)**.
2. Levez la barre de coupe **(H)**.
3. Tirez la pellicule jusqu’au bord extérieur de la bande de soudure **(L)** puis baissez la barre.
4. Fermez et bloquez le couvercle avec le loquet **(E)**.
5. Appuyez sur la touche de soudure **(T)**.
6. Les voyants de déroulement **(S)** s’éteignent une fois le bout soudé. Dégagez et levez le couvercle.
7. Maintenant qu’un bout est fermé, vous devez couper la longueur nécessaire de la pellicule pour former un sac apte à contenir l’article, plus 7,5 cm (3 po).
8. Appuyez légèrement sur le coupe-sac alors que vous le glissez d’un bout à l’autre du rouleau.

Vous êtes maintenant prêt(e) à emballer sous vide avec ce sac sur mesure (voyez ci-dessous).

Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver[MD]



Placez le sac dans le canal d’aspiration



Fermez et verrouillez le couvercle



Pressez la touche de vide et de soudure

1. Placez le(s) article(s) dans le sac – il doit rester 7,5 cm (3 po) entre le contenu et l’ouverture.
2. Ouvrez le couvercle de l’appareil et placez le bout ouvert du sac dans le canal d’aspiration **(J)**.
3. Fermez et bloquez le couvercle avec le loquet **(E)**.
4. Appuyez sur la touche d’aliment appropriée **(N)** – «*Moist*» pour aliments humides ou «*Dry*» pour aliments secs. Après chaque utilisation, l’appareil revient au réglage par défaut «*Dry*».
5. Appuyez sur la touche de vitesse appropriée **(P)** – choisissez le réglage «*Normal*» pour les sacs ou contenants moyens et tous accessoires, le réglage «*High*» pour les sacs et contenants de plus grande taille. Après chaque utilisation, l’appareil revient au réglage par défaut «*Normal*».
6. Appuyez sur la touche de vide et de soudure **(M)** pour faire débuter le processus automatique.
7. Les voyants **(S)** s’éteignent une fois le sac soudé; débloquez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez ou congelez. (Voyez les conseils de sécurité dans le *Guide de référence FoodSaver[MD]*.)

Remarque: Laissez refroidir le soude-sac pendant 20 secondes entre soudures. Rangez-le toujours avec le loquet à mi-chemin pour fins de sécurité.

Accessoires FoodSaver^MD

Les accessoires FoodSaver^MD comptent des contenants, des couvercles universels, des scelleuses de bocaux et des bouchons.

Directives relatives aux accessoires FoodSaver^MD

1. Laissez toujours un vide d'au moins 2,5 cm (1 po) entre la surface du contenu et le bord supérieur de l'accessoire.
2. Essuyez le bord du contenant, de la boîte ou de la bouteille – il doit être immaculé et sec.
3. Mettez le couvercle sur la boîte, sur le contenant, ou bien bouchez la bouteille.
4. Si le couvercle de l'accessoire présente un gros bouton, tournez celui-ci à **Vacuum** (vide). Observez les instructions ci-après. Une fois l'air évacué, tournez le bouton à **Closed** (fermé) avant de retirer le tuyau à accessoires **(A)**.
5. Si le couvercle de l'accessoire n'a pas de gros bouton, observez les directives d'emballage ci-après.

Emballage sous vide avec les accessoires FoodSaver^MD

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les directives pour accessoires FoodSaver^MD ci-dessus.
2. Le couvercle étant fermé, insérez un bout du tuyau à accessoires **(A)** dans le port **(O)** du soude-sac. Enfoncez l'autre bout dans l'orifice de l'accessoire. Tournez la patte noire à l'insertion pour parfaitement assujettir le tuyau.



Enfoncez le tuyau à accessoires dans le port

3. Verrouillez le loquet **(E)** qui se trouve sur le côté de l'appareil avant de faire le vide.
4. Si vous utilisez un grand contenant, appuyez sur la touche *«High»* de grande vitesse **(P)**.
5. Pressez la touche de vide des contenants **(Q)**. Le moteur fonctionnera durant l'évacuation de l'air.
6. Quand le moteur s'arrête, tordez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire et du soude-sac. Déverrouillez le loquet.
7. Pour vérifier le vide, tirez simplement le couvercle de l'accessoire – il ne doit pas bouger.

Remarque: Voyez les importants conseils pratiques donnés dans le *Guide de référence FoodSaver^MD* en ce qui concerne l'emploi des accessoires avec une variété de produits alimentaires.

Ouverture des accessoires FoodSaver^MD fermés sous vide

Contenants d'emballage sous vide FoodSaver^MD (couvercle sans gros bouton)

Pour casser le vide et ouvrir le contenant, enfoncez le bouton en caoutchouc gris du couvercle.

Macérateurs (couvercle à gros bouton) et couvercles universels

Pour casser le vide et les ouvrir, tournez le bouton du couvercle à la position **Open** (ouvert).

Scelleuse de bocaux FoodSaver^MD avec bocaux à conserves étanches

Destinée aux bocaux de marques Ball® et Kerr®. Pour casser le vide et ouvrir ces bocaux, calez une cuiller entre le couvercle du bocal et la partie la plus élevée du bord fileté. Tournez doucement la cuiller.

IMPORTANT: N'employez PAS la bague vissable quand vous vous servez de bocaux à conserves.

Bouchons FoodSaver^MD

Pour casser le vide et ouvrir les bouteilles, tournez le bouchon tout en le levant.

Conseils pratiques d’emballage sous vide

Vous trouverez d’autres conseils et consignes de sécurité dans le Guide de référence FoodSaver[MD] ou en visitant notre site Web au ***www.foodsaver.com****.*

Conseils pratiques pour la soudure des sacs

Assurez-vous que le couvercle soit sûrement verrouillé. Quand vous fabriquez des sacs à partir de rouleaux, placez l’extrémité de la pellicule sur la bande de soudure **(L)**, fermez le couvercle, verrouillez-le avec le loquet **(E)** puis pressez la touche de soudure **(T)**.

Évitez que du liquide soit aspiré dans le canal d’aspiration ou pris dans la soudure. Vous pouvez soit précongeler les aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple – pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide, soit placer un essuie-tout plié entre le morceau et l’ouverture du sac, pour absorber tout liquide excédentaire. Veillez à ce qu’il reste au moins 7,5 cm (3 po) entre l’essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l’essuie-tout renfermé dans le sac.

Laissez refroidir l’appareil tel que préconisé. Espacez les soudures d’au moins 20 secondes. Lors de l’utilisation intense, il est possible que l’appareil s’arrête pour prévenir la surchauffe. Dans ce cas, laissez refroidir le soude-sac 20 minutes avant de continuer à l’employer.

Conseils pratiques pour faire le vide

Veillez à ce que le couvercle soit sûrement verrouillé. Pour faire le vide et sceller un sac, il est essentiel que le loquet **(E)** soit verrouillé.

Assurez-vous qu’il n’y ait pas de plis le long de la bande de soudure (L). Les plis causent fuites et infiltration d’air. Vérifiez que la pellicule ne fasse pas de plis le long de la bande de soudure, avant de fermer le couvercle et de souder le sac. Si vous découvrez un pli dans la soudure, coupez celle-ci et recommencez.

Si le moteur tourne plus de 30 secondes sans s’arrêter : si vous emballez sous vide avec un sac, assurez-vous que le bout ouvert du sac soit convenablement placé dans le canal d’aspiration **(J)** et que le tuyau à accessoires **(A)** ne soit pas fixé à l’appareil. Lorsque vous emballez en utilisant un accessoire, assurez-vous que le tuyau à accessoires soit parfaitement assujetti à l’appareil et à l’accessoire.

Conseils pratiques de rangement

Pour ranger le soude-sac à la verticale :

1. Fermez le couvercle.
2. Tournez le loquet **(E)** *à mi-chemin* pour ranger l’appareil de façon sécuritaire (cette position bloque le couvercle, mais sans écraser les joints de caoutchouc et sans user inutilement les pièces).
3. Poussez longuement sur la touche de déblocage de levée **(C)**, à droite de l’appareil.
4. Levez l’avant de l’appareil jusqu’à ce qu’il soit droit – vous entendrez un déclic.
5. Relâchez la touche de déblocage de levée.
6. Quand vous désirez vous servir du soude-sac, appuyez sur la touche de déblocage de levée tout en abaissant l’avant de l’appareil.







Conseils pratiques d'emballage sous vide

(suite)

Généralités

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserves et la stérilisation. Il est toujours essentiel de réfrigérer ou de congeler les denrées périssables.
2. Vous obtiendrez les meilleurs résultats possibles en utilisant les sacs, les contenants ainsi que les accessoires FoodSaver[MD].
3. Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, particules alimentaires ou miettes peuvent être involontairement aspirées dans le canal d'aspiration **(J)**, ce qui obstrue la pompe et endommage l'appareil. Observer les conseils suivants aidera à prévenir ce problème :
   - **a.** *Aliments à haute teneur en humidité – la viande crue, par exemple :* Précongelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Avant de faire le vide, vous pouvez également placer un essuie-tout plié dans le sac, en haut, juste au-dessous de la ligne de soudure.
   - **b.** *Soupes, sauces et liquides :* Congelez-les et ne remplissez pas trop les sacs. Ou bien utilisez un contenant que vous réfrigérerez.
   - **c.** *Poudres et produits granuleux :* Évitez de trop remplir le sac ou servez-vous d'un contenant. Une alternative : vous pouvez mettre un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant de faire le vide.
   - **d.** Si votre soude-sac comprend un ramasse-gouttes **(I)**, videz-le après chaque utilisation.
4. Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 7,5 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez, en outre, 2,5 cm (1 po) de plus pour chaque fois que vous réutiliserez le sac.
5. N'essayez pas de souder vous-même les côtés d'un sac FoodSaver[MD]. Nos sacs comportent des soudures latérales spéciales, qui sont scellées avec précision jusqu'au bord extérieur.
6. Pour éviter les plis quand vous emballez des articles volumineux sous vide, étirez délicatement le sac afin qu'il repose à plat sur la bande de soudure **(L)**, ceci, avant de fermer le couvercle.
7. Si vous n'êtes pas certain(e) d'avoir soudé hermétiquement le sac, faites simplement une deuxième soudure à 0,5 cm (0,25 po) au-dessus de la première soudure.
8. Dans le cas des articles à arêtes ou bords qui risqueraient de transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, ou autres), enveloppez ces articles d'une matière douce, des essuie-tout, par exemple, pour éviter les trous. Vous jugerez peut-être préférable d'employer un contenant ou un bocal à conserves au lieu d'un sac.
9. Lorsque vous vous servez d'accessoires, n'oubliez pas de prévoir un vide de 2,5 cm (1 po) au haut du contenant et de bloquer le loquet **(E)** avant de faire le vide. Débloquez-le en fin d'opération.
10. Vous obtiendrez les résultats optimaux en précongelant les fruits et en blanchissant les légumes avant de les emballer sous vide. Consultez les pages 2-3 du *Guide de référence FoodSaver[MD]* pour de plus amples renseignements.
11. Si l'appareil ne fonctionne pas, assurez-vous que son loquet **(E)** soit convenablement verrouillé.
12. Quand vous rangez l'appareil en position horizontale, assurez-vous que son loquet **(E)** soit bien déverrouillé. Si vous rangez l'appareil en position verticale, bloquez le loquet à mi-chemin – la position propre au rangement. N'oubliez surtout pas de vider le ramasse-gouttes **(I)** avant de mettre le soude-sac en position verticale.

Imprimé en Chine.

Article nº T000-03520-033 (03/08) V2830
Article nº T000-03510-033 (03/08) V2820